Пролетарии всех стран, соединяйтесь!

# ТОРГОВЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ
## НАРКОМВНУТОРГА БССР

РЕДАКЦИЯ и КОНТОРА
г. Минск,
Дом Правительства
левое крыло, 4 этаж,
комн. № 405,
тел. № 23-287.

№ 3 | Год издания 1-й | 15 января 1935 г. | № 3

## ДА ЗДРАВСТВУЕТ XI ВСЕБЕЛОРУССКИЙ С'ЕЗД СОВЕТОВ.

### По-большевистски учесть опыт первых дней свободной продажи хлеба

Классово-враждебные, рваческие и спекулятивные элементы немало потрудились над тем, чтобы дискредитировать мероприятия партии и правительства по развороту хлебной торговли, распространяя всякий контрреволюционный вздор о неизбежности срыва нормального снабжения трудящегося населения страны хлебом в результате отмены карточной системы.

Уже первые дни торговли хлебом без карточек опрокинули все надежды классовога врага, показав, что страна располагает такими рессурсами хлеба, которые позволяют обеспечить развернутую хлеботорговлю.

Отсутствие в пунктах продажи хлеба очередей и скоплений больших масс покупателей является лучшим свидетельством того доверия, с каким трудящиеся массы советской страны отнеслись к мероприятиям партии и правительства.

Подитоживая результаты хлебной торговли в БССР за первые дни ее разворота, мы имеем все основания утверждать, что она протекала нормально и организованно. Это находится в несомненной и прямой связи с неплохо проведенной подготовкой хлеботоргующих и хлебовыпекающих организаций к делу свободной продажи хлеба. Как правило, магазины были приведены в должный порядок. Потребители, как правило, обслуживались удовлетворительно и настроение потребителей было весьма бодрое. Огромный энтузиазм, с которым трудящиеся массы встретили решение Пленума ЦК ВКП(б), нашел свое проявление в массовом одобрении со стороны трудящегося потребителя всех мероприятий партии и правительства по развороту хлебной торговли и приближению ее к рабочим окраинам.

Однако, такая оценка разворота хлеботорговли отнюдь не означает того, что дело обошлось без недостатков. Наоборот, мы должны уже сегодня вскрыть все выявленные недостатки для немедленного их устранения. А таких недостатков выявлено немало.

Так, в отдельных магазинах Минска, Гомеля и др. городах отсутствовал в продаже белый хлеб. Причину эту нужно искать в том, что отдельные организации (Гомель, Витебск) не обнаружили необходимой гибкости и оперативности в деле своевременной доставки белого хлеба в торговую сеть.

Были и такие совершенно недопустимые факты, когда, например, минский хлебозавод самовольно снизил установленный ежедневный лимит выпечки белого хлеба.

Благодаря принятым мерам со стороны Наркомвнуторга БССР, выпечка белого хлеба в Минске и др. городах значительно увеличена. Это немедленно сказалось на нормализации спроса.

Были также и такие ненормальные случаи, когда, например, в Борисове белый хлеб не находил себе сбыта из-за плохого качества муки. Работники системы Заготзерна должны понять, что они не последнюю роль призваны играть в деле разворота хлебной торговли и что создание в каждом районе запасов муки необходимого качества и необходимых сортов является непременным условием успешного развертывания торговли хлебом.

Мы должны бить тревогу по поводу имевших место в ряде хлебопекарных предприятий совершенно недопустимых и безобразных фактов порчи хлеба.

На могилевском хлебозаводе испорчена выпечка белого хлеба в количестве 600 кгр.

В Логойске продержали в печке хлеб больше установленного времени, что, естественно, повлекло за собой порчу хлеба.

Аналогичные факты порчи хлеба имели место в Минске, Смиловичах, Бешенковичах и др. местах.

Нет никакой надобности в доказательстве того, что такое преступное и безответственное отношение к выпечке хлеба причиняет огромный вред делу развертывания хлеботорговли.

Мы должны одновременно отметить наличие целого ряда фактов разбазаривания хлеба. Так, например, в Освее за первые дни торговли продали весь месячный лимит белого хлеба. Повидимому, торгующие организации Освеи не поняли, что хлеб планируется государством, что лозунг Ленина: „Борьба за хлеб—борьба за социализм“ является актуальнейшей задачей и на данном этапе.

Такое же положение имеется в Смолевичах.

Эти факты требуют от всего торгового аппарата и в первую очередь от Райторгов больше дисциплины, больше плановости и экономического регулирования всех вопросов хлебной торговли.

При всех этих недочетах, неполадках и даже отдельных фактах преступного характера, все же политический экзамен в первые дни разворота хлебной торговли в основном выдержан. Однако, это нас ни в какой мере не должно успокаивать. Наоборот, все эти недостатки в планировании, завозе хлеба в торговую сеть и организации работы в хлебопекарных организациях, делающей возможной порчу хлеба, должны приковать к себе внимание всех звеньев нашего аппарата, соприкасающихся с делом хлеботорговли,—начиная от Наркомвнуторга и кончая хлебной палаткой.

Немедленно устранить все эти недостатки означает своевременно и без всяких очередей удовлетворить советского потребителя хлебом необходимого качества и в требуемом им ассортименте.

Поэтому ликвидация всех этих недостатков должна стать делом чести работников всех хлебных магазинов, хлебозаводов, пекарень и транспорта.

А.

## Народному комиссару внутренней торговли СССР т. ВЕЙЦЕРУ, ЦК КП(б)Б т.т. ГИКАЛО и ВОЛКОВИЧУ, СНК БССР т. ГОЛОДЕДУ.

Правительственный план расширения базы хлебопечения на 208 тонн, из которых 130 тонн должны были быть готовы к 1-му января 1935 года и 78 тонн к 1 му февраля 1935 года—на 31 декабря 1934 года перевыполнена.

По правительственному плану СНК СССР хлебная торговая сеть БССР должна была быть расширена на 218 единиц, по плану ЦК КП(б)Б и СНК БССР на 330 - единиц.

На 31-ое декабря как союзное задание, так и задание ЦК КП(б) Белоруссии и СНК БССР перевыполнено—готово новых 405 единиц.

Успешное выполнение правительственных заданий по развертыванию хлебопечения и хлебной торговой сети достигнуто благодаря Вашему оперативному и конкретному руководству и благодаря той громадной, энергичной работе, какую провело большинство районных партийных, советских, торговых и хлебовыпекающих организаций.

Прилагаем все силы на обеспечение того, чтобы каждый из хлебозаводов, каждая пекарня выпекала доброкачественный хлеб и чтобы в каждой торговой единице было образцовое культурное обслуживание трудящегося потребителя.

Народны комиссар внутренней торговли БССР *Н. Гуревич*

Уполномоченный наркомвнуторга СССР *Молочников*

## Обеспечим высокое качество печеного хлеба.

Перед торгующими организациями БССР поставлена исключительной важности задача дать потребителю доброкачественный хлеб.

К числу факторов, влияющих на качество хлеба, относится прежде всего качество сырья. Мука, идущая на нужды хлебопечения, должна быть выдержанной (7 дней после помола), должна обладать хорошим запахом и вкусом.

Мука не должна содержать большого количества влаги, которое отрицательно сказывается на качестве хлеба. В то же время она должна обладать хлебопекарными свойствами, т. е. при замешивании теста, легко поглощать воду и давать высокий хлеб с хорошей пористостью. На качество хлеба оказывает также влияние качество соли, состав и температура воды и т. д.

Неправильная организация технологического процесса даже при высоком качестве основных видов сырья неизбежно повлияет на качество печеного хлеба.

Большое влияние на качество хлеба оказывают также условия его транспортировки и хранения. При несоблюдении основных правил транспортировки и хранения, вполне доброкачественный хлеб нередко превращается в свою противоположность.

Печеный хлеб представляет из себя питательную среду для развития всякого рода микроорганизмов, которые делают хлеб совершенно непригодным для употребления. Развитию этих микроорганизмов и различным заболеваниям хлеба в немалой степени способствует хранение хлеба в тёмных, сырых и плохо вентилируемых помещениях и наличие в хлебе излишней влажности.

Из болезней хлеба важно отметить следующие:

1) Картофельная болезнь наблюдается летом в жаркие дни и распространяется, главным образом, на пшеничный хлеб. Болезнь эта заключается в том, что в хлебе на другой день после выпечки появляются коричневые пятна. Мякиш становится липким и тягучим, приобретая неприятный запах.

2) Заплесневение хлеба. Появляясь на поверхности, плесень в дальнейшем проникает внутрь хлеба, делая его непригодным для употребления и придавая ему неприятный запах.

3) Кровяная болезнь характерна появлением на мякоти красных пятен и т. д.

Неправильное хранение, укладка и транспортировка хлеба приводят к следующим вредным последствиям:

а) при укладке горячего хлеба в несколько рядов сплошной массой корка становится сморщенной и дряблой;

б) при укладывании навалом в горячем виде мелкоштучный хлеб теряет правильную форму;

в) небрежное отношение к хлебу во время его транспортировки приводит к полной его деформации.

Ликвидация всех перечисленных болезней хлеба упирается в правильную организацию хранения, транспортировки и укладки хлеба.

Только при этом условии советский потребитель получит вполне доброкачественный хлеб.

Мы в данном номере бюллетеня печатаем правила торговли печеным хлебом, утвержденные Наркомом Внутренней Торговли СССР тов. ВЕЙЦЕРОМ. Эти правила должны для всех работников хлебной торговли стать азбукой в деле обеспечения советского потребителя доброкачественным хлебом.

Для работников хлебного фронта на сегодняшний день не может быть другой более почетной задачи, чем обеспечить трудящихся советской страны хорошим, свежим и вкусным хлебом.

**КАЧАНОВСКИЙ.**

## Борьба с нарушением цен и законов советской торговли

Обследованием торгующей сети по Минску, Бобруйску, Витебску и другим городам, Государственная Торговая Инспекция установила ряд вопиющих фактов обвешивания и обмеривания потребителя. К числу особо возмутительных случаев обмера и обвеса можно отнести следующие:

В магазине Минпищеторга № 51 (заведующий т. Голуб) на 3000 граммов комсы недодано 500 граммов.

В магазине Минпищеторга № 4 (завед. т. Краевский) недовес на 1000 граммов крупы составляет 25 граммов.

Проверка 11 фасованных пачек сахара в 1200 граммов каждая по магазину ЗСК Нархоза в г. Минске обнаружила в каждой пачке недовес в 4—12 граммов. В столовой того же ЗСК (т. Шкадаревич) проверенные на выборку заготовленные порции хлеба в 175 граммов каждая показали недовес в 7-35 граммов.

В магазине № 2 Могилевского ЗК НКВД установлено, что вместо 1600 граммов сахара (согласно оплоченного в кассе ордера) отпущено покупателю только 800 гр. и то с недовесом в 16 гр.

При отпуске Гомельским универмагом Белторга 13 метров мануфактуры продавец Гольдин недодал 3 метра.

По некоторым магазинам г. Бобруйска, торгующим пивом и прохладительными напитками, установлены факты отпуска пива неполной мерой, причем недолив в ряде случаев достигает 0,05 литра.

Наряду с фактами прямого обвешивания потребителя, бросания товаров на чашки весов и отпуска товаров до уравновешивания весов—имели место также случаи обвешивания путем использования облегченных гирь (магазин Пищеторга № 45 в Гомеле, № 26 в Бобруйске, №№ 7, 10, 12, 51 в Минске, №№ 6, 68, 77—Мингорпотребсоюза и т. д), использования неверных весов и разных предметов вместо мелкого разновеса и отпуска „на глаз".

Учитывая отсутствие мелкого разновеса, наличие значительного количества неверных, неклейменных и просроченных клейменных весов и гирь,—надо признать весовое хозяйство неупорядоченных. Особенно это относится к сельской сети, где используются почти исключительно неклейменные весы и гири, или весы с просроченным клеймом.

Обращает на себя внимание небольшое количество жалоб со стороны потребителя на обвес и обмер при наличии многочисленных случаев такого рода злоупотреблений. В значительной мере это об'ясняется отсутствием какого-бы то ни было реагирования на эти жалобы, а в лучшем случае—дачей формальных ответов.

Государственная Торговая Инспекция выявила также случаи нарушения цен. Так, магазины Белпищеторга в Бобруйске отпускали тюльки по 1 р. 30 к. кгр (вместо 1 р. 90 коп.), картофель по 16 коп. килограмм вместо 14 коп. Станционный буфет в Могилеве отпускал французские булки с дополнительной накидкой в 25 проц. и т. д.

Государственная Торговая Инспекция результаты проверки поставила на обсуждение городских партийных организаций. В частности, Минский Горком КП(б)Б по докладу Инспекции вынес специальное постановление, согласно которого весь материал о выявленных злоупотреблениях по торгующей сети г. Минска направлен в Прокуратуру для привлечения виновных к судебной ответственности.

Примеру Минского ГК КП(б)Б должны последовать остальные организации.

## В ближайшие дни успешно завершить отоваривание хлебозакупок

Сводки о ходе хлебозакупок за последние пятидневки показывают некоторое снижение темпов, и на 20/XII-34 г. план хлебозакупок выполнен только на 92,6 проц.

Это говорит о том, что закупочные организации в ряде районов ослабили свою работу и начинают „почивать на лаврах".

Несмотря на то, что 30 районов уже выполнили и перевыполнили свои планы, в отдельных местах проявляются настроения „самоуспокоенности". Такие районы, как Уваровичский, Комаринский, Кличевский, Плещеничский, Лельчицкий, Быховский и друг., скрываясь за „средними цифрами", тянут вниз успешное выполнение республикой плана хлебозакупок.

Приближаются к выполнению плана Пуховичский, Борисовский, Лепельский, Рогачевский, Чаусский, Климовичский и друг. районы. Эти раойны, закрепив первые достижения, должны в ближайшие, два-три дня добиться перевыполнения плана.

Наступающие дни должны стать днями боевой работы по хлебозакупкам с тем, чтобы Белоруссия, идущая с самого начала кампании впереди, заняла одно из передовых мест в Союзе.

Для этого, помимо организационных мероприятий, необходимо серьезное внимание уделить вопросу продажи товаров, стимулирования хлебозакупок. В этом отношении положение все еще остается явно неудовлетворительным.

По отдельным райсоюзам (Рогачев, Слуцк, Копыль, Климовичи и друг.) имеются значительные товарные остатки, достигающие по своим размерам 22 проц. поступивших товаров.

С отпуском товаров сельпо райсоюзы не спешат. Отпуск товаров не увязывается с ходом хлебозакупок, а производится один раз в шестидневку в специально установленный день. Своеобразное понимание „плановости", которое на практике приводит к застреванию товаров в „бюрократических закоулках так называемой товаропроводящей сети— в стороне от потребителя" (СТАЛИН).

Аналогичную картину мы имеем и в деле продвижения товаров непосредственно к продавцу хлеба. В этом отношении выделяется Дубровенский район, где товарные остатки в торговой низовке составляют 70 проц. поступлений.

Сопоставляя данные об отоваривании с ходом хлебозакупок на 1 декабря 1934 г., мы приходим к выводу, что по отдельным районам отоварена незначительная часть закупленного хлеба. Так, в Белыничах отоварены 19,5 проц. закупленного хлеба, в Бобруйске—49,8 проц., в Осиповичах—38,1 проц., в Дубровне—17 проц., в Старых Дорогах—47,8 проц., в Ушачах—43,6 проц. и. т. д. Эти цифры—достаточно яркий показатель неудовлетворительной работы этих районов по продвижению товаров к продавцам хлеба.

Ускорение расчетов по выданным квитанциям на закупленный хлеб должно стать первоочередной задачей закупочных организаций.

Необходимо, чтобы и правления колхозов не задерживали-бы у себя квитанций, а пришли бы на помощь колхозникам в приобретении ими потребительских товаров для удовлетворения своих нужд.

Райсоюзам следует на покупаемый хлеб у колхозов заключить с ними договора на сельско-хоз. машины и автомашины, велосипеды, др. с указанием твердых сроков отпуска этих машин. На весь же остальной ассортимент товаров, предназначенных для стимулирования хлебозакупок, установлены сроки действительности квитанций, а именно квитанции, выданные до 20 декабря 1934 г., действительны до 20 января 1935 года, а на хлеб, продаваемый после 20 декабря 1934 г., они действительны на протяжение одного месяца.

Широко оповестить об этом все колхозы, колхозников и трудящихся единоличников, принять конкретные меры к быстрейшему продвижению товаров—такова задача всех партийных и советских организаций в деле продажи до 15 января 1935 года неменьше 80 проц. товаров, поступивших во все звенья товаропроводящей сети.

# ОФИЦИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ

УТВЕРЖДАЮ
Народный Комиссар Внутренней
Торговли СССР И. Вейцер.

## Правила торговли печеным хлебом.

### I. Снабжение торговой сети печеным хлебом.

1. В целях обеспечения регулярного снабжения печеным хлебом магазинов—последние прикрепляются торговыми организациями, в ведении которых они находятся, к определенным хлебозаводам и пекарням, которые равномерно, в установленые часы, завозят хлеб в магазины по заявкам последних.

2. Магазины, торгующие хлебом, обязаны заказывать за сутки (регулярно) количество и ассортимент необходимого им для продажи хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ. В случае повышенного спроса завмаг имеет право дополнительно заказывать хлеб сверх заявки.

3. В особых случаях, в частности при повышенном спросе, хлеб, по требованию завмага, доставляется и из неприкрепленных к данному магазину хлебозаводов и хлебопекарен.

4. Доставка хлеба в магазины в порядке ночного завоза производится в размере 35 проц. суточной потребности магазина. В магазинах и палатках, которые не обеспечивают хранения 35 проц. суточной потребности, ночной завоз соответственно уменьшается. Завоз остального количества хлеба должен производиться в течение рабочего дня, преимущественно в часы затишья в торговле.

### II. Перевозка хлеба.

5. Доставка хлеба должна производиться специально выделенным авто или гужтранспортом, со специально оборудованными полками, лотками или контейнерами, предохраняющими хлеб от деформации или загрязнения.

6. Перевозка хлеба в открытом виде, а также навалом, категорически воспрещается.

7. Категорически запрещается использование специального хлебного транспорта для иных каких бы то ни было целей.

8. Организация, производящая перевозку хлеба, обязана иметь дежурный (резервный) транспорт на случай необходимости экстренной переброски хлеба в торговую сеть.

### III. Прием печеного хлеба.

9. Приемка хлеба магазином производится по счету и по весу.

10. Воспрещается приемка печеного хлеба, не отвечающего требованиям существующих стандартов.

11. О всех недоразумениях при приемке хлеба (несвоевременный завоз, необусловленное количество, несоответствующее стандарту качество, несоответствующий вес и т. п.) должны составляться

соответствующие акты с одновременным сообщением торговой организации об обнаруженных недочетах.

12. Акт составляется немедленно по прибытии хлеба в магазин. Одновременно с этим для подписания акта вызываются представители хлебовыпекающих организаций, ВХИ или саннадзора. Акт составляется с участием заведующего магазином, представителя общественности магазина и возчика хлеба, которые немедленно по составлении этого акта подписывают таковой. В случае неприбытия в течение 2-х часов представителей вызванных организаций об этом делается соответствующая пометка заведующим магазином, и акт считается действительным без подписей представителей перечисленных организаций. Акт составляется в 3 экземплярах, из которых 2 отсылаются торговой организации, в том числе один—для хлебовыпекающих предприятий.

13. Приемка хлеба в магазине должна производиться заведующим магазином, его заместителями или опытными продавцами, по указанию зав. магазином.

## IV. Хранение хлеба в магазине.

14. Укладка хлеба на хлебные полки или стеллажи должна производиться не более чем в два ряда на ребро и не более одного ряда стойма.

Укладка хлеба навалом на полках или ящиках и корзинах категорически воспрещается. Для хранения хлеба в подсобках выделяется изолированное помещение. Запрещается совместное хранение хлеба с пахучими товарами (парфюмерия, табак, рыба, сельди и т. д.).

15. Печеный хлеб должен храниться при равномерной температуре не ниже 6°Ц в светлых, сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

## V. Организация продажи.

16. Торговля хлебом производится в специализированных магазинах и палатках, а также в специальных отделениях в смешанных продовольственных магазинах и палатках.

17. В местах сосредоточения ряда магазинов, торгующих хлебом, выделяются дежурные магазины для предоставления возможности потребителю покупать хлеб во время закрытия остальных магазинов.

18. Торговля хлебом должна производиться на основе непрерывной недели.

19. К моменту открытия магазина все должно быть подготовлено к беспрепятственному отпуску товара потребителю.

Магазин должен быть обеспечен необходимыми запасами товаров.

Оборудование и инструмент должны быть в исправности; рабочие места убраны, проверено качество товара; проставлены ярлычки с ценами; проверены записи в прейскуранте и т. п.

20. Каждый продавец отвечает за надлежащее состояние своего рабочего места, в частности за укладку и качество товара и исправности инструментов, которыми пользуется.

21. Ржаной хлеб должен отпускаться покупателям не ранее 4 и не позже 36 часов после выпечки; пшеничный весовой—не ранее трех и не позже 24 часов после выпечки; штучный—не ранее 1 часа и не позже 12 часов после выпечки. По истечение указанных сроков хлеб подлежит возврату хлебовыпекающему предприятию для переработки.

22. Покупателю предоставляется право требовать отпуска ему любого из находящихся в магазине товаров.

23. При отпуске хлеба продавец имеет право добавлять не более одного довеска, причем величина его не должна быть более $^1/_{10}$ отпускаемого количества. Отпуск большего количества довесков может быть допущен лишь с согласия покупателя.

24. Обрезки и куски хлеба обязательно сдаются по указанию торгорганизации, в ведении которой находится магазин.

ПРИМЕЧАНИЕ. Крошки включаются в норму естественной убыли.

25. Отпуск недоброкачественного хлеба категорически воспрещается. Недоброкачественный хлеб, отпущенный из магазина, подлежит по требованию покупателя безоговорочному обмену или принятию обратно с возвращением денег покупателю.

26. Весы и гири должны иметь непросроченное поверительное клеймо. Весы должны стоят на видном для покупателя месте и ни в коем случае не загораживаться товаром и какими бы то ни было приспособлениями.

Весы должны находиться в постоянном равновесии.

Оставление гирь на чашках весов после взвешивания не допускается.

27. Накапливание крошек на весах и употребление на последних каких либо подстилок не допускается.

28. Пользование поврежденными весами, хотя бы обладающими поверительным клеймом, не допускается.

29. Гири должны быть всегда сухими и в совершенной чистоте. Чистка гирь песком, кирпичом и мазями запрещается.

Употребление гирь не по назначению воспрещается.

30. Каждый день перед началом торговли заведующий магазином должен производить проверку исправности весов и в случае обнаружения неисправных, таковые немедленно убирать, заменяя их вполне исправными.

## VI. Ответственность за нарушение норм продажи в одни руки.

31. Категорически запрещается работникам магазина нарушать установленные нормы продажи хлеба в одни руки. За нарушение норм продажи виновные привлекаются к ответственности.

## VII. Санитарное содержание магазина

32. Поступающий в магазин хлеб должен помещаться или в шкафу с передвигающимися дверками или на полках, завешенных белыми чистыми занавесами для защиты от мух и пыли.

33. Держать хлеб на полу, даже в таре и на нижних полках, ниже 0,5 метра, а также вплотную к стенам магазина воспрещается.

34. Продавцы обязаны соблюдать в магазине полную чистоту, быть всегда в установленной санодежде, совершенно чистой, мыть руки с мылом не реже одного раза в 2 часа и после всякой отлучки от прилавка.

35. Белый хлеб режется сухим ножом. При резке ржаного хлеба нож смачивается чистой водой, которую надлежит менять через каждые два часа и содержать в чистой посуде.

36. Помещения хлебных магазинов и палаток должны быть окрашены масляной краской или чисто выбелены; прилавок также должен быть покрыт масляной краской. Хлеб должен резаться на специальных хлеборезных досках.

37. Не реже одного раза в день должна производиться уборка торгового помещения: мытье полов, прилавков, полок, стеллажей, очистка окон.

Уборка подсобных помещений должна производиться один раз в день.

Подметание полов влажным способом, а также протирка прилавков, полок, стеллажей должна производиться 2 раза в день

Опилки для постоянного настила не допускаются.

38. Общая уборка всего торгового и подсобного помещения производится раз в пять дней.

39. Дезинфекция всего оборудования, прилавков, полок и т. д. должна производиться ежеквартально местным Дезбюро. Борьба с насекомыми и грызунами должна производиться постоянно по мере их обнаружения.

40. При уборке помещения должны быть приняты меры предохранения товаров от загрязнения и пыли.

41. Магазин должен быть обеспечен достаточным количеством урн и ящиков с плотно закрывающимися крышками для мусора и отбросов, которые должны ежедневно очищаться. Как в торговых, так и в подсобных частях магазина запрещается оставлять мусор.

42. Работники магазина должны быть обеспечены водой, содержащейся в закрытых сосудах.

43. Для работников магазина должны обязательно иметься умывальник, мыло и чистое полотенце.

44. Для хранения предметов уборки (щеток, мочалок, ведер и т. п.) должно быть приспособлено особое изолированное место — ящики с плотно закрывающимися крышками.

45. Все работники, соприкасающиеся с хлебом, должны подвергаться ежемесячному медицинскому осмотру.

Новые лица без соответствующей проверки лечебного учреждения к работе не допускаются.

46. Во всех магазинах должно быть об'явлено на видных местах о запрещении курить, плевать, и сорить.

47. Запрещается вход за прилавок посторонним лицам. Вход сотрудникам магазина и другим должностным лицам, в связи с выполняемыми ими служебными обязанностями, разрешается только в чистой санодежде.

## VIII. Правила внутреннего распорядка.

48. Часы ежедневной торговли магазина устанавливаются постановлениями исполкомов, в зависимости от местных условий.

49. В каждом магазине необходимо иметь специальный график выхода продавцов на работу с учетом максимального обслуживания покупателей в часы особого наплыва.

50. В магазинах с 1—2 продавцами получение денег за продаваемый товар производится непосредственно продавцами.

51. Впуск покупателей прекращается за 15 минут до закрытия магазина. Всем же вошедшим в магазин товар должен отпускаться беспрепятственно.

52. О времени прекращения впуска покупателей в магазин должно быть вывешено об'явление крупным шрифтом при входе в магазин.

53. В случае возникновения очередей надлежит:

а) Информировать торговую организацию, в ведении которой находится магазин, об образовании очереди для присылки дополнительных продавцов из резерва.

б) Оповестить покупателей о точном времени поступления в магазин хлеба.

54. Прейскуранты с ценами на все товары, находящиеся в магазине, должны быть вывешены на видных местах.

55. В случае того или иного изменения цены заведующий магазином должен соответственно исправить прейскурант, снять остатки товара и дать распоряжение всем продавцам и кассе о продаже товара по измененной цене.

56. Заведующий магазином отвечает за превышение установленных норм естественной убыли хлеба, и в случае сдачи хлеботоваров под отчет продавцам последние несут полную ответственность за превышение установленных норм убыли.

## IX. Внутреннее и внешнее оформление магазина.

57. В целях правильной информации потребителей об имеющихся в магазине товарах и о ценах, магазин обязан вставлять образцы этих товаров в художественно-оформленных витринах.

58. Каждый специализированный хлебный магазин и палатка должны иметь вывеску, отличающуюся по своему оформлению от других отраслей торговли.

59. В смешанных продовольственных магазинах на вывеске должно быть указано о продаже означенным магазином также и хлеба.

* * *

60. Работники хлебных магазинов обязаны знать все стандарты на все виды хлеба и хлебобулочных изделий, а также пройти курс по сантехминимуму.

61. Настоящие правила должны быть известны всем работникам магазинов и палаток, торгующих печеным хлебом.

# ЦЕНЫ

## ПОЧТО-ТЕЛЕГРАММА

### Всем Гор. Райвнуторгам

В подтверждении своих телеграмм от 31/XII-34 г. сообщаем единые установленные с 1 января 1935 г. оптово-отпускные и рознично-продажные цены на хлеб, зерно, муку, крупу (в том числе, рис, бобовые), макарон, зерно-фураж (в том числе отруби).

| Наименование товаров | Оптово-отпускная цена в руб. и коп. за центнер | | Розничная продажная цена в руб. и коп. за 1 кгр. или штуку или коробку | |
|---|---|---|---|---|
| **Мука:** | | | | |
| Мука ржаная 95% помола | 127 | 50 | 2 | 50 |
| „ пшеничная 96% | 131 | 60 | 2 | 60 |
| „ „ 85% | 243 | — | 3 | 40 |
| „ „ 75% | 320 | — | — | — |
| „ „ 72% | 350 | — | — | — |
| „ „ 30% | 450 | — | — | — |
| „ кукурузная | 120 | — | — | — |
| „ ячменная | 120 | — | 2 | 10 |
| „ кукурузная тонкого помола | 126 | 50 | 2 | 20 |
| „ пеклеваная 10% помола I сорт | 320 | — | — | — |
| **Зерно:** | | | | |
| Рожь | 114 | — | 2 | 05 |
| Пшеница мягкая | 119 | — | 2 | 15 |
| „ твердая | 125 | — | 2 | 21 |
| Ячмень | 114 | — | 1 | 70 |
| Овёс | 68 | 50 | — | 75 |
| Вика | 68 | 50 | — | — |
| Сорга | 68 | 50 | — | — |
| Просо; кукуруза в зерне | 105 | — | 1 | 90 |
| Кукуруза кочане | 80 | — | — | — |
| Гречиха | 324 | — | — | — |
| **Отруби и жмыхи** | | | | |
| Отруби пшеничные | 83 | 50 | — | 90 |
| „ ржаные | 73 | 50 | — | 80 |
| „ ячменные | 63 | 50 | — | 70 |
| „ кукурузные | 63 | 50 | — | 70 |
| **Крупа** | | | | |
| Пшено толченное I-го сорта | 282 | — | 3 | — |
| „ „ II-го „ | 260 | — | 2 | 80 |
| „ дранец | 263 | — | — | — |
| „ дробленное | 235 | — | 2 | 50 |
| Крупа гречневая | 470 | — | 5 | — |
| „ гречневы продел | 395 | — | 4 | 20 |
| „ ячменная пенсак | 216 | — | 2 | 30 |
| „ дробленная | 216 | — | 2 | 30 |
| „ ячменная дробленая | 235 | — | 2 | 50 |
| „ ячменная трохномерная семи- | 310 | — | 3 | 30 |
| „ номерная №№ 1, 2 | 348 | — | 3 | 70 |
| „ „ №№ 3, 4 | 376 | — | 4 | — |
| „ „ №№ 5, 6, 7 | 413 | — | 4 | 90 |
| „ кукурузная | 169 | — | 1 | 80 |
| „ овсянная дробленная | 216 | — | 2 | 30 |
| „ „ цельная | 188 | — | 2 | — |
| „ манная | 564 | — | 6 | — |
| Горох лущенный | 423 | — | 4 | 50 |
| „ столовый крупный | 376 | — | 4 | — |

| Наименование товаров | Оптово-отпускная цена в руб. и коп. за центнер | | Розничная продажная цена в руб. и коп. 1 за кгр. или штуку или коробку | |
|---|---|---|---|---|
| Горох средний и мелкий | 329 | — | 3 | 50 |
| „ серый | 235 | — | 2 | 50 |
| Фасоль белая | 470 | — | 5 | — |
| „ цветная смесь | 423 | — | 4 | 50 |
| Чечевица тарелочная | 329 | — | 3 | 50 |
| „ мелкая семенная | 188 | — | 2 | — |
| Бобы кормовые | 188 | — | 2 | — |
| Рис I-го сорта | 940 | — | 10 | — |
| „ II-го сорта | 846 | — | 9 | — |
| Рисовая сечка | 564 | — | 6 | -- |
| **Макаронные изделия.** | | | | |
| (из муки 72% помола) | | | | |
| Макароны I-го сорта в ящиках | 470 | — | 5 | — |
| „ II-го сорта „ | 423 | — | 4 | 50 |
| „ неаполитанский I сорта | 498 | — | 5 | 30 |
| „ „ II сорта | 451 | — | 4 | 80 |
| „ итальянск. соломка I сорта | 508 | — | 5 | 40 |
| „ „ „ II сорта | 461 | — | 4 | 90 |
| Вермишель I-го сорта в ящиках | 414 | — | 4 | 40 |
| „ II-го сорта „ | 385 | — | 4 | 10 |
| „ с бантиками в ящиках | 423 | — | 4 | 50 |
| Лапша резная I сорта в ящиках | 395 | — | 4 | 20 |
| „ „ II сорта „ | 380 | — | 4 | — |
| „ прессованная в ящиках | 414 | — | 4 | 40 |
| „ ассорти и ушки | 414 | — | 4 | 40 |
| „ крупка | 376 | — | 4 | — |
| Лом макаронный в ящиках | 329 | — | 3 | 50 |
| (из муки 30% помола) | | | | |
| Макароны сорта А в 1/2 кгр. короб. | 658 | — | 3 | 50 |
| „ А в ящиках | 602 | — | 6 | 40 |
| „ Б в ящиках | 555 | — | 5 | 90 |
| „ неаполитанск. сорта А в 1/2 кгр. коробки | 686 | — | 3 | 65 |
| Макароны неаполит. сорта А в ящ. | 630 | — | 6 | 70 |
| Макароны „ сорта Б в ящ. | 583 | — | 6 | 20 |
| „ итальянск соломка сорта А в 1/2 кгр. коробке | 696 | — | 3 | 70 |
| „ „ А в ящиках | 639 | — | 6 | 80 |
| „ „ Б „ | 592 | — | 6 | 30 |
| Вермишель сорта А в кор. 1/2 кгр. | 602 | — | 3 | 20 |
| „ „ А в ящиках | 545 | — | 5 | 80 |
| „ „ Б в „ | 498 | — | 5 | 30 |
| „ в мотках сорта А в 1/2 кгр. коробке | 620 | — | 3 | 30 |
| Лапша прессованная в мотках в коробке 1/2 кгр. | 620 | — | 3 | 30 |
| Лапша прессованная в мотках ящ. | 564 | — | 6 | — |
| „ „ 1/2 кгр. коробках | 602 | — | 3 | 20 |
| „ „ в ящиках | 545 | — | 5 | 80 |
| „ ассорти в ящиках | 545 | — | 5 | 80 |
| „ ушки „ | 545 | — | 5 | 80 |
| „ крупки | 508 | — | 5 | 40 |
| Лом макаронный | 461 | — | 4 | 90 |

| Наименование товаров | Оптово-отпускная цена руб. и коп. за центнер | | Розничная продажная цена в руб. и коп. за 1 кгр. или штуку или коробку | |
|---|---|---|---|---|
| **Хлебо-булочные изделия.** | | | | |
| Хлеб ржаной из муки 95% помола. | — | — | 1 | — |
| „ заварной, украинск. и столовый | — | — | 1 | — |
| „ Минский пеклеванный из муки 10% помола I-го сорта A . . | — | — | 3 | 20 |
| „ пшеничный 96% помола . . | — | — | 1 | 10 |
| „ „ 85% „ . . | — | — | 2 | — |
| Хала плетенная из пшенич. муки 30% помола . . . . . . | — | — | 7 | — |
| Хала плетенная из пшенич. муки 75% помола . . . . . . | — | — | 4 | 50 |
| Хлеб с изюмом из пшенич. ситний муки 30% помола . . . . | — | — | 6 | 50 |
| Хлеб ситный с изюмом из муки 75% помола . . . . . . . | — | — | 4 | — |
| Хлеб пшенич. из муки 75% помола | — | — | 3 | 40 |
| „ Рижский пеклеванный штучный из муки 10% . . . . | — | — | 1 | 50 |

| Наименование товаров | Оптово-отпускная цена руб. и коп. за центнер | | Розничная продажная цена руб. и коп. в 1 кгр. или за штуку или коробку | |
|---|---|---|---|---|
| Сдоба венская из пшеничн. муки 30% помола . . . . . . | — | — | 8 | 50 |
| Сдоба венская из пшеничн. муки 75% помола . . . . . | — | — | 7 | 20 |
| Французская булка 100 гр. из пшен. муки 30% . . . . . . . | — | — | — | 70 |
| Французская булка 100 гр. из пшен. муки 75% . . . . . . . | — | — | — | 45 |
| Французская булка 200 гр. из пшен. муки 30% . . . . . . . | — | — | 1 | 40 |
| Французская булка 200 гр. из пшен. муки 75% . . . . . . . | — | — | — | 90 |
| Баранки простые из муки 75% помола. . . . . . . . | — | — | 5 | 30 |
| Баранки сахарные из муки 30% помола . . „ . . . . . | — | — | 7 | 50 |
| Сушки 30% помола . . . . . | — | — | 7 | 50 |
| Бублики 75% помола . . . . . | — | — | 5 | 30 |

## С 1 января установлены следующие скидки:

1. В пользу пекарень кустарного типа, т. е. без механизированных печей и тесоотделочных аппаратов сверх разницы в ценах себестоимости и оптово-отпускной по печеному хлебу после предоставления скидки торгующим организациям установлена скидка в $1^1/_2$ коп. на клг. печеного хлеба, которые выплачивают финотделы пекарням на оснований проверенных документов о количестве выпеченного хлеба.

2. В пользу торгующих организаций по продаже печеного хлеба на килограмм хлеба, выпекающими организациями предоставляется скидка с розничной цены:

а) за ржаной хлеб из муки 95 проц. помола, а также за пшеничный из муки 96 проц. помола, для специализированных хлебных магазинов, имеющих минимум трех продавцов в одну смену—8 коп., а для прочих магазинов—$7\ ^1/_2$ коп.,

б) за пшеничный хлеб из муки 85 проц. помола—соответственно $9\ ^1/_2$ коп. и 9 коп.

3. В пользу торгующих организаций предоставляются следующие скидки с розничных цен:

а) по крупе всех сортов, рису, бобовым и макаронным изделиям—5 проц., б) по муке и зерну—4 проц., в) по овсу и отрубям—$6\ ^1/_2$ коп. за килограмм.

4. В пользу торгующух организаций, расположенных далее 5-ти километров от ж.-д. станции, водных пристаней, оптовых баз, складов поставщиков—установлены следующие скидки на расходы по вышеперечисленным товарам в размерах на килограмм по селу и городу.

При расстоянии от жел.-дор. станции, водных пристаней, оптовых баз, складов, поставщиков свыше 5 килм. до 20 килм.—5 коп.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| от 21 | „ | „ 40 | „ | 6 | „ |
| „ 41 | „ | „ 60 | „ | 8 | „ |
| „ 61 | „ | „ 80 | „ | 9 | „ |
| „ 81 | „ | „ 100 | „ | 11 | „ |

Расчеты с торгующими организациями по скидкам на автогуж расходы производятся местным финотделом на основании выданных местными внуторгами удостоверении о месте нахождения данной торг. организации, пункта Заготзерно, отгруженном организации количестве товаров.

Подробная инструкция по этому вопросу будет выслана в ближайшие дни.

Зам. Наркомвнуторга БССР *Верба*

## ВЫПИСКА
### из общесоюзного стандарта на повидло яблочное

$$\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5922}{161}$$

**а) Качество сырья**

1) Употребляются все сорта яблочного пюре как консервированного, так и неконсервированного, отвечающие требованиям качества и сортировки, установленным для яблочного пюре $\frac{\text{ОСТ}}{\text{КЗ СНК}} - \frac{5921}{160}$

Примечание: Примесь овощного пюре к яблочному пюре не допускается.

2) Сахар-песок полжен удовлетворять ОСТ 4746

Примечание: Повидло из желтого сахара относится к нестандартному.

3) Патока должна удовлетворять ОСТ 209.

**б) Терминология производственного процесса.**

1. Протирка пюре через сита с размером ячеек не более 2 *м/м*.

2. Смешивание полученного пюре с сахаром в отношении не менее 1,5 части пюре на 1 часть сахара. Допускается замена до 25 проц. сахара патокой.

Для повидло 2 сорта допускается добавление пюре других плодов и ягод не более 25 проц. от общего веса пюре.

3. Уваривание полученной смеси пюре с сахаром до содержания влажности не более 35 проц.

**в) Качественные показатели**

| | I сорт | II сорт |
|---|---|---|
| 1. Внешний вид. . | Однородная, равномерно протертая масса | |

| | | |
|---|---|---|
| 2. Консистенция . . | Густая мажущаюся, не должна растекаться (жидкое повидло не допускается). | |
| 3. Окраска . . . | Светло-коричневат. масса | Масса темноватая оттенков коричнев. окраски. |
| 4. Вкус и запах . . | Кисловатосладкий яблочн. вкус і ярко выражен. яблочный запах | Кисловатосладкий слабо выраженный яблочный вкус и запах |

5. Примесь песка . . не допускается

6. Химические нормы:

а) Содержание влаги . . . . . не более 35 проц.

б) Содержание сахара общего . . от 55 до 65 проц.

## К вопросу о ценах на варенье и повидло

В связи с существованием разных оптово-отпускных и розничных цен на варенье и повидло, раз'ясняем, что приказом по Наркомпищепрому СССР от 10/IX 1934 г. за № 169, в целях установления единых отпускных цен на одноименную и однородную по качеству продукцию, утвержден нижеследующий прейскурант единых отпускных цен на варенье и повидло по всем предприятиям Главконсерва и Союзплодоовощи на 1934/35 г.

Этим прейскурантом во избежание разбоя в ценах следует руководствоваться всем системам БССР при условии соблюдения общесоюзных стандартов, установленных на эту продукцию.

### ПРЕЙСКУРАНТ

**оптово-отпускных цен на 1934/35 г. на 1 килограмм франковагон стан. отправления со включением Госналога.**

| № п/п | Наименование | Высший сорт | | 1-й сорт | | 2-й сорт | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Розовое | 10 | — | 9 | — | 8 | |
| 2 | Ореховое | 8 | — | 7 | — | 6 | 50 |
| 3 | Райские яблоки | 7 | — | 6 | — | 5 | 50 |
| 4 | Вишневое | | | | | | |
| 5 | Черешневое | | | | | | |
| 6 | Ренглот | | | | | | |
| 7 | Персиковое | | | | | | |
| 8 | Абрикосовое | | | | | | |
| 9 | Айвовое | 6 | 50 | 5 | 50 | 4 | 50 |
| 10 | Инжировое | | | | | | |
| 11 | Клубничное | | | | | | |
| 12 | Земляничное | | | | | | |
| 13 | Малиновое | | | | | | |
| 14 | Черно-смородиновое | | | | | | |
| 15 | Кизиловое | | | | | | |
| 16 | Аля-Эрик | | | | | | |
| 17 | Изюм-Орик | | | | | | |
| 18 | Слива | | | | | | |
| 19 | Алыча | 6 | | 5 | | 4 | |
| 20 | Виноградное | | | | | | |
| 21 | Яблочное | | | | | | |
| 22 | Грушовое | | | | | | |
| 23 | Дынное | | | | | | |
| 24 | Арбузное | | | | | | |
| 25 | Красно-смородиновое | | | | | | |
| 26 | Крыжовник | | | | | | |
| 27 | Брусничное | 5 | | 4 | | 3 | 50 |
| 28 | Ежевичное | | | | | | |
| 29 | Клюквенное | | | | | | |
| 30 | Варенье из сульфитированных ягод | 4 | | | | | |
| 31 | Повидло сортовое (абрикосовое, персиковое, черешневое, айвовое, яблочное, грушевое, сливовое) | 4 | | 3 | 50 | — | |
| 32 | Повидло фруктово-овощное (смесь) | 3 | | 2 | 50 | | |

При отпуске в розницу на эти цены делается накидка на покрытие своих торговых расходов при продаже в городе—16,5 проц. и при продаже в деревне—20,6 проц.

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

### Народного Комиссариата Снабжения Союза ССР

### № 127.

**25 июня 1934 г.** **г. Москва**

**„Об утверждении унифицированного прейскуранта трикотажных изделий коммерческого фонда".**

Во исполнение постановления КТФ и РТ при СТО от 2 апреля сего года за № 108 „об унификации цен на трикотажные изделия и снижении цен на шелковый трикотаж", Народный Комисариат снабжения СССР постановляет:

1. Утвердить прилагаемый при сем унифицированный прейскурант трикотажных изделий коммерческого фонда.

2. Указанный прейскурант ввести с 1-го июля 1934 года.

3. Разницу от переоценки товаров в пути, на складах и в розничной сети отнести за счет бюджета.

Зам. Народного Комиссара
Снабжения Союза ССР *Хлоплянкин*

## УНИФИЦИРОВАННЫЙ ПРЕЙСКУРАНТ ТРИКОТАЖНЫХ ИЗДЕЛИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ТРИКОТАЖНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.

### 1. Чулочно-носочные изделия

| арт. | Размер | Наименование изделий | Волокно и основ. № сырья | Цена за 1 дес 1 сорта | | № ОСТА / ВЕСТА |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 |
| | | **А. Женские чулки:** | | | | |
| 1 | 21—25 | Чулки женские . . | х/б 24 | 18 | 00 | 2172 |
| 2 | „ | „ „ н/п | „ 34 | 19 | 00 | „ |
| 3 | „ | „ „ в/п | „ 32 | 21 | 00 | „ |
| 4 | „ | „ „ „ | „ 32/2 | 22 | 00 | „ |
| 6 | „ | „ „ н/п | „ 32/2 | 23 | 00 | „ |
| 7 | „ | „ „ „ | „ 32 | 23 | 00 | „ |
| 8 | „ | „ „ в/п | „ 32 | 24 | 00 | „ |
| 9 | „ | „ „ „ | „ 32/2 | 25 | 00 | „ |
| 11 | „ | „ „ „ | „ 38/2 | 30 | 00 | „ |
| 13 | „ | „ „ „ | „ 50/2 | 40 | 00 | 2173 |
| 14 | „ | „ „ мерсер | „ „ | 45 | 00 | „ |
| 15 | „ | „ „ „ | „ 60/2 | 45 | 00 | „ |
| 21 | „ | „ „ со швом | Виск. 200д | 55 | 00 | „ |
| 22 | „ | „ „ „ | „ 150д | 65 | 00 | „ |

| арт. | Размер | Наименование изделий | Волокно и основ. № сырья | Цена за 1 дес. 1сорта | | № ОСТА/ВЕСТА |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 |
| 23*) | 21—25 | Чулки женские | Виск 200д | 50 | 00 | " |
| 24*) | " | " " " | " 150д | 55 | 00 | " |
| 25*) | " | " " " | " 200д | 60 | 00 | " |
| 26*) | " | " " " | " 150д | 65 | 00 | " |
| 27 | " | " " " | х\|б 50\|2 | 60 | 00 | " |
| | | " " " | виск. 200д | | | " |
| 32 | " | | х\|б 50\|2 | 73 | 00 | " |
| 33 | " | " " " | " 60\|2 | 85 | 00 | " |
| 34 | " | | " 80\|2 | 95 | 00 | " |
| 35 | " | " " " | " 80\|2 | 105 | 00 | 2173 |
| 36 | " | " " " | " 80\|2 | 120 | 00 | " |
| 37 | " | " " со стр. | " 80\|2 | 150 | 00 | " |
| 41 | " | " " " | виск. 150д | 110 | 00 | " |
| 42 | " | " " " | " 120д | 120 | 00 | 5667/149 |
| 45 | " | " " " | н\|ш | 240 | 00 | " |
| 46 | " | " " " | " | — | — | " |
| 51 | " | " " " | ш | 120 | 00 | " |
| 52 | " | " " " | ш | 80 | 00 | 6153/247 |
| 54 | " | " " " | Грубошер | 44 | 00 | " |
| 55 | " | " " " | " | 47 | 00 | " |
| 57 | 21—25 | Гетры . . . . . . . | Шер. кам. 24×2 | 80 | 00 | 6354/303 |
| 58 | " | " . . . . . . . | Ш. 23. 2 | 60 | 00 | " |
| 60 | " | " | х\|б. 16. 2 | 40 | 00 | " |
| | | **Б. Мужские носки** | | | | |
| 61 | 25—29 | Носки мужск. н\|п . . | х\|б | 22 | 00 | " |
| 62 | " | " " " | " 24 | 18 | 00 | " |
| 63 | " | " " в\|п | " " | 20 | 00 | " |
| 64 | " | " " н\|п | " " | 20 | 00 | " |
| 65 | " | " " " | " 24\|2 | 26 | 00 | " |
| 66 | " | " " " | " 24 | 22 | 00 | " |
| 67 | " | " " " | " 24\|2 | 23 | 00 | " |
| 68 | " | " " в\|п | " 24 | 24 | 00 | " |
| 69 | " | " " " | " 24\|2 | 25 | 00 | " |
| 72 | " | " " " | " 32\|2 | 27 | 50 | " |
| 73 | " | " " " | " 38\|2 | 27 | 50 | 6296/296 |
| 74 | " | Носки мужск. в\|п | х\|б 50\|2 | 36 | 00 | 6296/296 |
| 76 | " | " женск. мерсер. | " 32\|2 | 35 | 00 | " |
| 81 | " | " мужск. рисун. | 44\|2 " 50\|2 | 50 | 00 | " |
| 82 | " | " " " | 60\|2 " 100\|2 | 55 | 00 | " |
| 83 | " | " " " | " с. виск. | 50 | 00 | " |
| 84 | " | " " " | " " | 55 | 00 | " |
| 85 | " | " " " | " " | 65 | 00 | " |
| 86 | 25—20 | " " " | 60\|2 " В 120д | 65 | 00 | " |
| 88**) | " | " " гладких | Виск 200д | 40 | 00 | 2170 |
| 92 | " | " " " | шер. | 85 | 00 | 6152/246 |
| 93 | " | " " " | " | 90 | 00 | " |
| 95 | " | " " " | " | 95 | 00 | " |
| 98 | " | " " " | Грубошер | 36 | 00 | " |

*) чулки с набивкой на 3 руб. дороже. К артикулу приставляется „Н".

**) носки арт. 88 на 3 руб. дороже К артикулу приставляется „Н"

а) н|п—низкая пята

б) в|п—высокая пята

в) н|ш—натуральный шелк

# ПОСТАНОВЛЕНИЕ

## Народного Комиссариата Внутренней Торговли Б.С.С.Р.

**28 декабря 1934 г. г. Минск**

**№ 100.**

Рассмотрев материал проверки Государственной Торговой Инспекции о том, что Минским Горпотребсоюзом сухофрукты со спецмагазина №111 перебрасывались в магазины и закрытые распределители №№ 11, 48, 12, 13, 16 и др. и продавались по ценам, установленным для спецмагазина, т. е. урюк по 12 р. 80 к. кгр. и изюм по 24 р., чем грубо нарушена советская политика цен,—постановляю:

1. Обязать Председателя Минского Потребсоюза тов. Крейнина немедленно прекратить продажу урюка и изюма в других магазинах Мингорпотребсоюза по ценам, установленным для спецмагазина.

2. Подтвердить решение Государственной Торговой Инспекции об оштрафовании на 100 руб. Зав. Торгового Отдела МГПС тов. Гуревича, по распоряжению которого товары из спецмагазина перебрасывались в другие магазины и закрытые распределители и незаконно продавались по ценам, установленным для специализированной сети.

3. Предложить Председателю Президиума Белкоопсоюза тов. Баскину дать распоряжение, категорически запрещающее продажу товаров в магазинах и распределителях торговой сети по ценам, установленным для специализированных магазинов.

Народный комиссар Внутренней
Торговли БССР *Н. Гуревич*

# СПРОС И ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТОВАРОВ

## Бюро спроса и предложения товаров при Наркомвнуторге БССР „Белтоварбюро"

г. Минск, Дом Правительства, Левое крыло, 4-й этаж

| Предложение товаров | Колич. | Цена р. | к. | Прим. |
|---|---|---|---|---|
| Корица и гвоздика . . | 100 дес. | 7 | — | скид. 10% |
| Чулок вискозн. Мосфабрики 1 сорт. . . . | 5 т. дес. | 50 | | |
| Шелк крученный петельный, натуральный, цвет крем . . . . | 35 кгр. | 278 | 18 | |
| Чулки вискозные 431 . | 500 пар | 6 | 50 | скид. 10% |
| Тоже . . . . . . . | 450 " | 6 | — | " 5% |
| Разн. товары по спецификациям | | | | |
| Тарелки мелкие . . . | 1290 шт. | 1 | 74 | |
| Тазы стеклянные . . . | 63 " | 1 | 04 | |
| Масленки с крышками . | 402 " | — | 55 | |
| Стаканы конусные . . | 1225 " | — | 52 | |
| " шлифов. 3 величин | 1632 " | — | 24 | |
| Вазы для цветов . . . | 45 " | 3 | 40 | |
| Кринки стеклянные . . | 150 " | — | 77 | |
| Абажуры белые . . . | 57 " | — | 64 | |
| " " . . . | 82 " | 1 | 04 | |
| " зеленые . . . | 76 " | 1 | — | |
| Стаканы конусные . . | 916 " | — | 24 | |
| " шлифованн. 3 величины . . . . . | 5024 " | — | 33 | |

| Предложение товаров | Колич. | Цена р. | Цена к | Примечание |
|---|---|---|---|---|
| Салатницы граненые | 70 „ | 1 | 03 | |
| „ косой вал | 639 „ | 0 | 41 | |
| Сухарницы | 50 „ | 3 | 86 | |
| Тарелочки стеклянные | 853 „ | 0 | 16 | |
| Тарелки полуглубокие | 23 „ | 1 | 93 | |
| Тарелки средние | 1300 „ | 1 | 80 | |
| Чайные чашки с блюдцами | 1223 пары | 2 | 80 | |
| Чайн. чашки с блюдцами | 1280 „ | 2 | 35 | |
| Уксус натуральный винный | 1800 литр. | | 93 | |
| Корзины для упаковки кислот | 3000 шт. | 2 | 70 | |
| „ дорожные лозовые различной величины 12—12—14,—18 | 2100 шт. | 13 | 23 | |
| Тесто рябинное | 4,9 тонны | | | |
| „ клюквенное | 5,3 „ | | | |
| „ тыквенное | 8 тонн | | | |
| Грибы „смесь“ | 60 „ | 1000 | | тонна |
| Черники | 7 „ | | | цены конвенционные |
| Вишня сушенная | 2 „ | | | |
| Помидоры соленые | 49 „ | | | |
| Решета | 2000 шт. | 1 | 90 | |
| Спатри узорные | 40000 лист. | 1 | 45 | |
| Бочки осиновые (разм. 82—92—100 на деревянных обручах) | 500 шт. | | | цена конвен. |
| Бочки дубовые на дер. обруч. разм. 82—92 | 300 шт. | | | „ „ |
| Лаптей суконных средн. и детских размеров в колич. | 560 пар. | 2 | 30 | |
| Ремни плетен. кожан. | 100 шт. | 0 | 60 | |
| Гетри х/б детск. в резинку | 800 пар. | 5 | 13 | +2% |
| Шарфы газовые | 300 шт. | 10 | 80 | +бюдж. нац. |
| Шапки малоросск. из искусст. барашка | 1000 шт. | 5 | 30 | +бюдж. нац. |
| Ложки чайн. аллюминев. | 10000 шт. | | 18 | +5% |
| Бидоны молочн. рифл. | 632 шт. | 2 | 60 | +7,5% с бел. жести |
| „ „ гладкие | 3000 шт. | 2 | 60 | +50% бюдж +11,8% |
| Моющий порошок | 10000 пач. | 20 | 25 | +13,5% фас. 250 гр |
| Щелок | 13800 „ | 11 | 6 | +13,5% фас. 250 гр. |
| Топоры челябинские | 500 шт. | 1 | 80 | +71% бюдж. +11,8% |
| Веревка конопляная | 2000 кгр. | 3 | 50 | +6,5% |
| Тоже | 1500 „ | 2 | 31 | +6,5% |
| Лопаты грабарные (без ручек) | 1000 шт. | 1 | 60 | +18,5% |

| Предложение товаров | Колич. | Цена р. | Цена к. | Примечание |
|---|---|---|---|---|
| Тоже с ручками | 300 „ | 1 | 60 | +18,5% |
| Керосинки 2-х фитильные | 48 „ | 7 | 38 | +50% бюдж. +18,5% |
| Тоже 3-х | 71 „ | 10 | 02 | +50% +10,9% |
| Горелки ламповые № 11 | 2000 „ | | 21 | +50% +18,2% |
| Тоже № 10 | 1000 „ | | 21 | +50% +18,2% |
| Тоже № 8 | 1000 „ | | 19 | +50% +18,2% |
| Тоже № 5 | 500 „ | | 28 | +18,2% |
| Примусные иголки | 150000 „ | | | 6 тыс. р. +13,5% |
| Фито-мука | 1800 кор. | 2 | 18 | 7% расфасов. 250 гр. |
| Лавровый лист | | | | 17 тыс. р. тонна +3% |
| Орехи анаклийские 1 с. | | | | 10 тыс. р. тонна +3% |
| Фисташки | | | | 20 тыс. р. тонна +3% |
| Помидоры соленные | 50 тонн | | | |
| Тесто фруктово-ягодное | 18,2 „ | | | |
| „ „ | 15 „ | | | |
| Повидло брусничное | 15 „ | | | |
| Мед паточный искусственный | 25 „ | | | |
| Тесто брусничное | 30 „ | | | |
| Бочки дубовые 20-ти ведерные | 500 шт. | 50 | — | |
| „ „ 15-ти „ | 500 „ | 40 | — | |
| Бочки дубовые 10-ти ведерные | 500 „ | 30 | — | конвенц. цена |
| „ „ на дерев. обруч. | 300 „ | | | „ „ |
| „ осиновые | 500 „ | | | |
| Решета хлебные | 15000 „ | 2 | — | |
| Вата листовая | 200 кип | 250 | — | |
| Клей казеиновый сапожный | 5 тонн | 1620 | — | Продавцу по ценам промышленности +2% |
| Кружева: „КРАШЕ“ Б | 249 куск. | 3 | 40 | |
| тоже | 70 „ | 4 | 40 | |
| ПАШИНГ | 126 „ | 2 | 60 | |
| „ | 136 „ | 5 | 80 | |
| Кружева глазированные | 198 „ | 5 | — | |
| бумажные | 106 „ | 3 | 60 | |
| газированн. | 100 „ | 3 | 60 | |
| Ранг Патери | 125 „ | 2 | 20 | |
| Тоже | 120 „ | 2 | 2 | |
| Валансен | 150 „ | 10 | 20 | |
| Тоже | 45 „ | 12 | 60 | |
| Торшан | 156 „ | 9 | 30 | |
| Тоже | 50 „ | 11 | 30 | |
| Хозяйственные предметы, инструмент и постройки—жил. и надвор. | | | | |

## СПРОС ТОВАРОВ:

### Химтовары

Сода каустическая, сода кальцинированная, щелок жидкий 20—25%, серная кислота, жиры и жирные остатки (фузар).

### Промсырье

Хлопок и хлопчатые отходы (незасоренные), шерсть овечья, коровья и мездра, турбинные отходы,—пеньковые и льняные.

### Металлы и метизы

Проволока разных размеров, проволочные отходы, железо разное, железные отходы и обрезки, наковальники, меха кузнечные, дрели настенные, напильники разных размеров, лампы паяльные 2-х литровые, ножевки по металлу, листовой недокат (1—2 см), лопаты грабарские и др., вилы разные, болты с гайками разных размеров, гайки нарезные, ножики садовые, втулки чугунные №№ 3 и 4, шурупы разные 6×50; 4×30; 5×40; 3,5×26; ножи калачные—2000, лиры и зонты для ламп 30 лин.—5000 шт.

### Строительные материалы:

Олифа искусственная, охра сухая, краски тертые и эмалевые разных цветов, политура и лаки разные, лак спиртовый и лак масленный.

**Тара**

Бочки дубовые для пива, бочки железные, мешки разные, мешковина, кули рогожные, рогожи мочальные.

**Продтовары**

Лавровый лист развесной, горчица расфасованная, вина Конкордия Ассон, крахмал, сода питьевая, кондитерские изделия, печение развесное и в пачках, пряники, конфекты в бумажках, без бумажек, монпасье, орехи разные, фисташки, консервы рыбные и мясные, фруктовые, тюлька, вобла и др. соленые рыбные товары, фрукты свежие и сушенные, хмель культурный, махорка курительная, папиросы, грибы маринованные и сухие, клюква и клюквенный морс, сено и глина КИЛ.

## РАЗ'ЯСНЕНИЕ.

Согласно поручения Наркома Внутренней Торговли БССР тов. Гуревича, Редакция проверила приведенные в первом номере бюллетеня материалы о ходе подготовки к свободной продаже хлеба по отдельным районам.

Редакция установила, что обвинение председателя Кормянского РИК'а в оппортунизме является неправильным, поскольку РИК'ом впоследствии были приняты необходимые меры к форсированию работ по подготовке к торговле хлебом, которые раньше действительно протекали очень медленно.

В отношении Узденского района Редакция установила, что Председатель РИК,а т. Микулич не дал Наркомвнуторгу сведений о халатах для хлебопеков, которыми он в то время действительно не располагал, остальные сведения были им даны.

*Редакция Бюллетеня.*






Издание Наркомвнуторга БССР—Дом Правительства, 4-й этаж, комн. 405, тел. 23-287

Отв. редактор И. И. Верба. Отв. секретарь редакции В. Д. Адлерштейн.

Школа ФЗУ типографии имени Сталина. Зак. 906. Тираж 2100 экз. Главлитбел № 413.